

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Band: 2 (1999)

Artikel: La fondue : un mets sans histoire(s)
Autor: Julan, Sébastien
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1048259>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Licencié ès Lettres, Sébastien Julan (1971) a suivi des études d'histoire et de géographie à l'Université de Fribourg. Son mémoire de licence a sorti de l'ombre les insurrections en série menées par Nicolas Carrard contre le régime radical fribourgeois (1847-1856). Il est aujourd'hui journaliste à «La Gruyère».

LA FONDUE

UN METS SANS HISTOIRE(S)

La fondue, c'est la bonne humeur! Refrain archiconnu et resservi d'année en année aux touristes étrangers ayant l'insigne honneur de recevoir le baptême du caquelon.

Une question leur brûle parfois les lèvres: cette bonne humeur helvétique a-t-elle seulement une histoire, sachant que les peuples heureux n'en ont pas?

Reconnaissons modestement que si la fondue au fromage a sa propre histoire, elle reste à écrire.

Avis aux gourmands que ces lignes laisseraient sur leur faim!

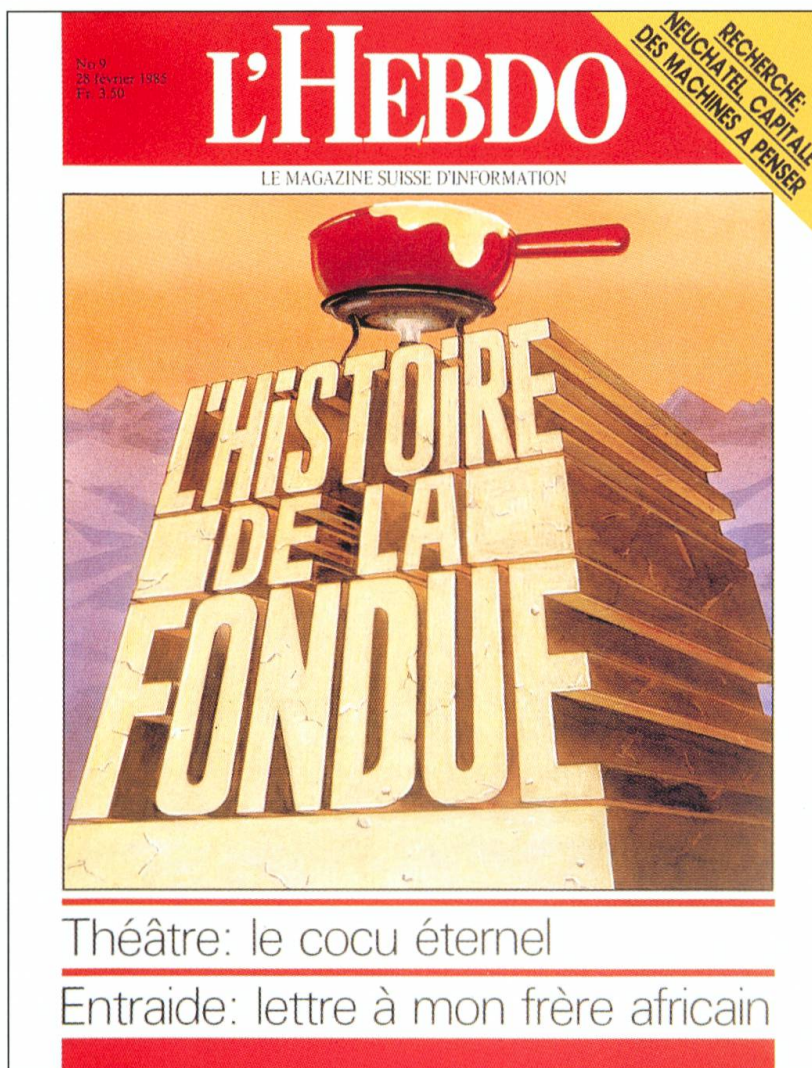
Il était une fois (oui, mais quand?), la fondue au vacherin fribourgeois. La «vraie de vraie» à ne pas confondre avec la moitié-moitié, ni avec la neuchâteloise, la savoyarde ou encore la valdôtaine... A vrai dire, personne ne sait à partir de quelle époque le vin blanc des rives romandes s'est marié aux fruits de nos fiers armaillis. Le mystère plane aussi sur le curé-gastronome qui scella cette onctueuse union.

Pour sûr, il ne s'appelait pas Vacarinus, un moine fribourgeois mentionné, paraît-il, en 1265 dans les archives de l'abbaye de Montserrat, près de Barcelone. Originaire de Villars-les-Moines, cet homme aurait donné son nom au vacherin¹, fromage qu'il fabriquait pour le plus grand plaisir des Espagnols. Leur gourmandise, peu catholique, supportait mal l'interminable trêve de carême, synonyme selon la règle monastique d'interdiction générale de la viande, des œufs et du fromage gras.

La légende prétend que le rusé frère Vacarinus aurait alors cuisiné un plat de fromage fondu. «Après discussions théologiques et philosophiques, les moines admirent à l'unanimité que ce menu-là n'était point du fromage au sens strict du mot. Il pouvait donc être consommé durant la période du carême. Ce fut le départ de la fondue au vacherin.»² Trop légendaire pour être honnête!

¹ Lire l'article du présent numéro des Cahiers intitulé *Le vacherin. A l'ombre du grand frère*.

² Cité in *Fribourg Illustré* de novembre 1989, N° 22, p. 37. Texte repris intégralement pour l'historique de la *Documentation sur le vacherin fribourgeois* de VAFSA (1992).



Couverture de l'«Hebdo»,
28 février 1985.

Fumeuse soupe au lait de Kappel

Mais si ce n'est pas Vacarinus l'inventeur de la fondue, alors qui? Probablement un illustre inconnu vivant il y a quelque 300 ans. Selon les spécialistes, la fondue remonte en effet au XVII^e siècle, en plein essor de la production et du commerce fromager. Un siècle plus tôt, en 1529 exactement, s'est déroulé l'épisode de la fameuse «soupe au lait» de Kappel. C'est là, près de Zurich, que catholiques et protestants firent la paix en versant non le sang, mais du lait épais dans une bassine où l'on jeta encore des morceaux de pain repêchés à la cuillère. D'imaginatifs montagnards, des décennies plus tard, auraient substitué le fromage au lait, ravivant ainsi ce symbole de la réconciliation confédérale.

Cette théorie est considérée comme fumeuse. Fumeuse au même titre que les déclarations du

3 BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme: *Physiologie du goût*, Paris, 1825, p. 360.

grand gastronome français Brillat-Savarin, chassé par la Révolution en 1794: «La fondue est originaire de la Suisse [jusque-là, ça va]. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage»³, écrit-il dans la *Physiologie du goût* (1825). Quelle idée aussi de s'inspirer de la recette du bailli bernois de Moudon! Seulement voilà, la renommée de Brillat-Savarin propage pour un temps l'hérésie de la fondue aux œufs, en particulier dans les dictionnaires de la fin du XIX^e siècle.

«Un régal des dieux», selon le roi de Pologne

L'honneur est sauf, car l'histoire mentionne tout de même un Fribourgeois, Jean-Joseph-François, baron Griset de Forell (1700-1786), qui mit l'eau à la bouche



Tous ceux qui ont droit au baptême du caquelon l'apprennent: la fondue crée la bonne humeur. Coll. Union suisse du commerce de fromage, Berne

de la noblesse d'Europe centrale. Passé en 1743 au service de l'électeur de Saxe et roi de Pologne, Auguste III, il lui servit un soir une fondue au vacherin. Le couple royal fut enchanté, trouvant le mets délicieux: un vrai «régal des dieux» qu'on dégusta volontiers à la cour depuis cette date⁴.

Sans doute née sur l'alpe, la fondue accédait au statut de produit de luxe réservé aux fêtes. Rarement à la table des paysans, elle était plus souvent à l'honneur chez les propriétaires d'alpages et chez les gens fortunés⁵. Ainsi, chez les baillis de Gruyères ou de Vuippens, par exemple, qui recevaient des meules de vacherins en guise d'étrennes.

Après une longue traversée du désert, notre spécialité culinaire redevient à la mode au siècle dernier, avant d'être promue plus récemment au rang de mets national. Belle notoriété qui n'aide pourtant pas à percer le mystère de son origine. Et si la fondue tenait en réalité du hasard autant que de la nécessité. Cuit à l'automne pour tout l'hiver, le pain avait la fâcheuse tendance à durcir. D'aucuns se seraient lassés de le tremper dans du vin ou du lait pour l'y plonger dans un caquelon de fromage tenue au chaud. Ce n'est finalement qu'une hypothèse parmi d'autres.

Qu'importe l'identité de l'inventeur

Il demeure que la recette, succès aidant, a essaimé dans tout le pays et même au-delà des frontières. A tel point que plusieurs cantons en revendiquent aujourd'hui la paternité. Oh, il est hors de question de se battre, ni de refaire le Sonderbund! Mais juste de se convaincre de sa propre supériorité, comme l'illustrent les propos de François-Xavier Brodard, de La Roche: «C'est la fondue au vacherin qui est la meilleure». Ce Gruérien répondait, il y a une trentaine d'années, aux enquêteurs du *Glossaire des patois de la Suisse romande*.

En réalité, l'identité du généreux inventeur de la fondue importe peu. Son art confine au génie. Cette leçon de modestie ne vaut-elle pas un fromage?

⁴ DE SKOWRONSKI, Thaddée: «*Gardes-Suisses au service des souverains et de la République de Pologne*», in *Amis suisses de Versailles*, n° 50, 1^{er} trim. 1973, p. 31.

⁵ *L'Hebdo*, 28 février 1985, p. 28. Propos du sociologue zurichois Albert Hauser, de l'ethnologue bâlois Paul Hugger et de l'ancien directeur du Musée gruérien Henri Gremaud.